

# Mijoté de porc aux légumes

## *Ingrédients :*

- 4 c. table de farine
- 1 lb de porc en cubes
- 1 c. table d'huile
- 1 oignon haché
- 1 navet en cubes
- 1 gousse d'ail haché
- 2 carottes en cubes
- 2 patates douces en cubes
- $\frac{3}{4}$  t de petits pois surgelés
- $\frac{1}{2}$  t de jus de pomme
- 1  $\frac{1}{2}$  t de bouillon de légumes ou de poulet
- 1 c. table de cassonade
- 2 c. thé de thym
- Sel et poivre



Enfariner les cubes de porc.

Dans une casserole à fond épais, faire revenir le porc et l'oignon dans l'huile.

Ajouter le reste des légumes sauf les petits pois.

Faire revenir pendant 5 minutes.

Ajouter les liquides, les épices et la cassonade.

Couvrir et laisser mijoter 45 minutes.

15 minutes avant la fin, ajouter les petits pois.

Servir sur du couscous.